3. feladat – Sütik

**1. süti:**

*Egy 3 literes edénybe tegyük bele a 100 g felszeletelt vajat, a 250 g cukrot és a zsemlemorzsát, simítsuk az aljára. Az almát tisztítsuk meg, távolítsuk el a magvait. Az almákat helyezzük az előkészített lábasba, amiben a cukor van. Tegyük be a sütőbe és süssük, amíg a vaj és a cukor megolvad. Közben készítsük el a tésztát. Kavarjuk ki habosra a tojások sárgáját 7 evőkanál cukorral, lassan adjunk hozzá 3 kanál vizet és keverjük össze. Adjuk hozzá a lisztet, majd a tojások felvert habját a mardék 3 kanál vízzel elkeverve. Lassan keverjük a habot a tojássárgás krémhez. Vegyük ki az almás lábast a sütőből, hagyjuk egy kicsit hűlni, majd öntsük rá a masszát az almákra és tegyük vissza a sütőbe. Süssük lassú tűzön. A tortaformát béleljük ki sütőpapírral, különben kifolyhat belőle a vajas cukor.*

**2. süti:**

A csokis piskótához

8 db tojásfehérje

100 g kristálycukor

8 db tojássárgája

30 g holland kakaópor

170 g búzaliszt

1 csipet só

A csokoládés tejszínkrémhez

2 db lapzselatin

25 g rum - barna

1 L habtejszín

50 g holland kakaópor

150 g porcukor

A csokoládé bevonathoz

150 g étcsokoládé

56 ml habtejszín

**3. süti:**

A tésztához (4 rúd)

25 dkg rétesliszt

25 dkg finomliszt

2 ek kacsazsír

1 db tojás

2 dl víz

1 tk só

1 tk ecet

A töltelékhez (1 rúd)

50 dkg [meggy](https://www.nosalty.hu/alapanyag/meggy) (vagy befőtt)

15 dkg [nádcukor](https://www.nosalty.hu/alapanyag/nadcukor)

1 tk [fahéj](https://www.nosalty.hu/alapanyag/fahej)

1 csipet [szegfűszeg](https://www.nosalty.hu/alapanyag/szegfuszeg)

1 csapott ek [búzadara](https://www.nosalty.hu/alapanyag/buzadara) (vagy zsemlemorzsa)

**4. süti:**

*A leveles tésztát egyenként nyújtsd ki jó vékonyra, szurkáld meg több helyen, hogy ne púposodjon fel sütés közben, majd mehet a forró sütőbe. Laponként süsd 180 fokon világosbarnára körülbelül 10-10 perc alatt. A tojásokat üsd egy tálba, és keverd ki jól a kétféle cukorral. Add hozzá a vaníliás pudingot és a tejet, majd kis lángon, állandóan kevergetve főzd sűrűre. A zselatint dolgozd el egy deci hideg vízben, melegítsd meg a mikróban, és hagyd állni. A tejszínt verd kemény habbá a porcukorral, majd az egyharmadát forgasd a langyosra hűlt sárga krémbe a kissé kihűlt zselatinnal együtt. Állítsd össze a sütit, a legjobb, ha egy magasabb falú tepsibe rakod a kevésbé szép lapot, kend rá a krémet, arra pedig a maradék tejszínhabot. A mázhoz a hozzávalókat keverd össze, majd a forró vizet részletekben adagold hozzá. Ezt egyengesd a szebb lapra, és vágd fel körülbelül 16 részre, majd rakd a tejszínhabra. Tedd a hűtőbe legalább egy éjszakára, majd tálalás előtt szeleteld fel.*

**5. süti:**

75 dkg [burgonya](https://www.nosalty.hu/alapanyag/burgonya)

1 csipet [só](https://www.nosalty.hu/alapanyag/so)

1 db [tojás](https://www.nosalty.hu/alapanyag/tojas)

25 dkg [finomliszt](https://www.nosalty.hu/alapanyag/finomliszt)

1 ek [porcukor](https://www.nosalty.hu/alapanyag/porcukor)

3 ek [vaj](https://www.nosalty.hu/alapanyag/vaj)

150 g [lekvár/ dzsem](https://www.nosalty.hu/alapanyag/lekvar-dzsem) (keményebb, sűrűbb fajta)

1 ek [vaj](https://www.nosalty.hu/alapanyag/vaj)

100 g [zsemlemorzsa](https://www.nosalty.hu/alapanyag/zsemlemorzsa)

**6. süti:** (az egyik változata, de kétfélét említ a könyv)

*A leveles tésztát felolvasztjuk, a spenótot kevés vízen a sóval és a zúzott fokhagymával megpároljuk. A spenótot leszűrjük, összeturmixoljuk, a leveles tésztát kinyújtjuk, kis téglalapokat vágunk belőle, és egy kiskanál spenóttal megtöltjük, feltekerjük, és a sütőlemezre rakjuk úgy, hogy a tekercs vége alulra kerüljön, ne tudjon szétnyílni a sütés során. A tetejét lekenjük 1 olajos tojássárgájával, és megszórjuk szezámmaggal, előmelegített sütőben aranyszínűre sütjük.*

**7. süti:**

1 nagy fej [vöröshagyma](https://www.nosalty.hu/alapanyag/voroshagyma)

1 kg [darált sertéshús](https://www.nosalty.hu/alapanyag/daralt-serteshus)

1 csomag [réteslap](https://www.nosalty.hu/alapanyag/reteslap)

6 db [tojás](https://www.nosalty.hu/alapanyag/tojas)

3 dl [tejföl](https://www.nosalty.hu/alapanyag/tejfol)

1 dl [tej](https://www.nosalty.hu/alapanyag/tej)

1 dl [ásványvíz](https://www.nosalty.hu/alapanyag/asvanyviz)

3 ek [napraforgó olaj](https://www.nosalty.hu/alapanyag/napraforgo-olaj)

[só](https://www.nosalty.hu/alapanyag/so) ízlés szerint

[bors](https://www.nosalty.hu/alapanyag/bors) ízlés szerint

[ételízesítő](https://www.nosalty.hu/alapanyag/etelizesito) ízlés szerint

**8. süti:**

Hozzávalók:

50 dkg [finomliszt](https://www.nosalty.hu/alapanyag/finomliszt)

25 dkg [margarin](https://www.nosalty.hu/alapanyag/margarin)

15 dkg [sajt](https://www.nosalty.hu/alapanyag/sajt) (15 szelet)

2 db [tojás](https://www.nosalty.hu/alapanyag/tojas)

175 g [tejföl](https://www.nosalty.hu/alapanyag/tejfol)

3 ek [napraforgó olaj](https://www.nosalty.hu/alapanyag/napraforgo-olaj)

1 kk [szódabikarbóna](https://www.nosalty.hu/alapanyag/szodabikarbona)

[köménymag](https://www.nosalty.hu/alapanyag/komenymag) ízlés szerint

[só](https://www.nosalty.hu/alapanyag/so) ízlés szerint

Elkészítés:

A hozzávalókat összegyúrjuk.

Diónyi golyókat formálunk és ropisütőben megsütjük.